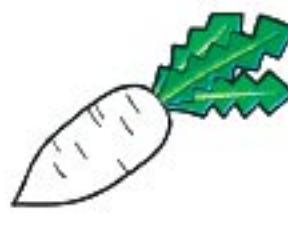
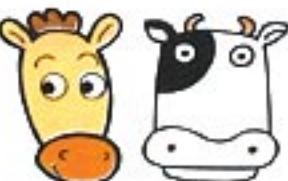
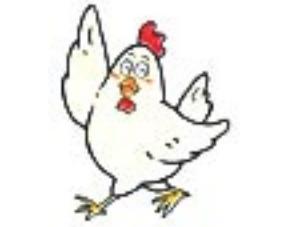
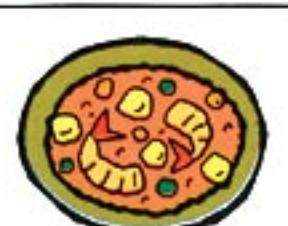


検査菌種の選び方

表中◎印は汚染度検査、○印は食中毒検査に適した菌種です。(イラストの一部は、(社)日本食品衛生協会のホームページから)

菌の種類	一般 生菌数	大腸 菌群	サルモネラ 属菌	腸炎 ビブリオ	黄色 ブドウ球菌	カンピロ バクター	E.Coli	セレウス 菌	ウエルシュ 菌
代表的な食品									
 サラダ (野菜・ポテト)	◎	○					○		
 食肉・淡水魚・ 卵の各料理		○					○		
 馬刺し、 牛のたたき		○				○			
 鶏肉料理、 刺身鶏肉		○				○			
 刺身、 生の魚介類	○	○		○					
 おにぎり、 卵焼き		○			○				
 にぎり寿司			○	○					
 根菜類煮物、 カレー、 シチュー		○						○	
 チャーハン、ピラフ、 オムライス、 スペゲッティ								○	○
 うなぎ及び たれ		○							